

Weißer Rettichsuppe mit Blunzenknödel

Suppe

400 g	weißer Rettich
100 g	mehlige Erdäpfel
1	kleine Zwiebel
3 EL	Butter
125 ml	Weißwein
750 ml	Gemüsefond
100 ml	Schlagobers

Knöderln und Garnitur

3	Semmeln
½	kleine Zwiebel
1 EL	Butter
100 ml	Milch
1	Ei
2 EL	Petersilie gehackt
200 g	Blutwurst, klein geschnitten
12	Schnittlauchhalme

Arbeitsbeschreibung

Blunzenknöderl

1. Semmeln jardinaire schneiden. Zwiebel schälen, brunoise schneiden und in Butter anschwitzen, mit 100 ml Milch aufgießen. Zwiebelmilch über die mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran gewürzten Semmelwürfel gießen verrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Ei und Petersilie verrühren, mit der geschnittenen Wurst unter die Masse heben.
3. Kleine Knödel formen, zu Laibchen pressen und in einer beschichteten Pfanne die Knöderln beidseitig anbraten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und ca. 5 Minuten in leicht wallenden Salzwasser köcheln.

Suppe

1. Für die Suppe, Rettich, Erdäpfeln und Zwiebel schälen, klein schneiden, in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen.
2. Gemüse weichkochen (ca. 20 Minuten). Nach halber Garzeit Obers zugießen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, pürieren und passieren.

Anrichten

1. Suppe mit Stabmixer aufschäumen, mit Schaum in den Teller geben, einen Knödel in die Mitte und mit gezupften Kerbelblättern oder gehackter Petersilie vollenden.